
Super muffins con scaglie di cioccolato e panna montata

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un dolce gustoso e perfetto per i pomeriggi invernali. Dal blog “la piccola casa”.

I muffins, dolci per grandi e piccoli, la figlia di Massimiliano, Ginevra, li ama con scaglie di cioccolato e panna montata. Voi come li preferite? Sbizzarritevi con questa dolce e veloce ricetta presa dal blog [“la piccola casa”](#).

Ingredienti: (x 12 muffins circa)

250 gr di farina

100 gr di cioccolato

100 gr di zucchero di canna

Panna montata spray

2 uova

125 gr di burro

1 bustina di lievito per dolci

1 bicchiere scarso di latte intero

In una boule amalgamare con un cucchiaino di legno per alcuni minuti il burro e lo zucchero di canna, quindi aggiungere le uova, la farina setacciandola e il lievito poco alla volta continuando a mescolare, impastare per bene eliminando tutti gli eventuali grumi. Aggiungere quindi il latte e le scaglie di cioccolato.

Versare il composto così ottenuto negli stampi, riempiendoli al massimo a tre quarti d'altezza circa.

Cuocere in forno non ventilato, sistemando gli stampi su una griglia o su una leccarda, a 180 gradi per una ventina di minuti circa.

Aspettare che si siano raffreddati quindi estrarre i muffins dagli stampi, tagliarli trasversalmente all'altezza del "cappello" e spruzzarci una generosa dose di panna spray, quindi ricoprire e sopra decorare con altra panna spray.

Buon appetito a tutte e tutti con questi ottimi e gustosi super muffins.